



Trufle czekoladowe z rumem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie

Czekoladę połam na kostki, przełóż do miseczki i wstaw do garnka z gotującą się wodą, zaczekaj aż czekolada się rozpuści cały czas mieszając. Uważaj aby woda nie dostała się do czekolady. Do rozpuszczonej czekolady dodaj masło, miód, śmietankę oraz rum. Dokładnie wymieszaj. Gotową masę wstaw na 2 godziny do lodówki aby zgęstniała. Następnie podziel ją na 12- 16 równych porcji i uformuj kulki. Na koniec każdą kulkę obtocz dokładnie w gorzkim kakao. Wstaw do lodówki na godzinę. Podawaj schłodzone.

Wskazówki

Trufle idealnie nadają się na prezent dla bliskiej osoby. Gdy będą gotowe, przełóż każdą do małej papierowej papilotki a następnie zapakuj w ozdobne pudełko.

Składniki:

50 g gorzkiej czekolady

100 g deserowej czekolady

100 g miękkiego masła łąciate

5 łyżek śmietanki łąciata 36%

4 łyżki płynnego miodu

2 łyżki rumu

gorzkie kakao i/ lub posiekane migdały lub orzechy laskowe do obtaczania
